


Menüvorschläge

Spargelhof Schippers
seit 1933



02802-5459

www.spargelhof-schippers.de

 Spargelhofschippers

Inhalt

„O’zapft Is“	3
„Buffet Tackenhof“	4
„Das Mediterrane“	5
„Grüße aus Italien“	6
„Für jeden Anlass“	7
„Der Klassiker“	8
„Herzhaft und lecker“	9
„Immer wieder lecker“	10
„Der Imbiss Klassiker“	11
„Partybuffet Achim“	12
„Partybuffet Anne“	13
„Partybuffet Roman“	14
„Nach dem ersten Frost“	15
Suppen und Eintöpfe	16
Dessert	17
„Grillbuffet Party“	18
Grillbuffet Festlich	19
„Grillbuffet Exklusiv“	20
„Hochzeit 1“	21
„Hochzeit 2“	22
„Vegetarische Gerichte zu Ihrem Menü“	23

„O’zapft Is“

*Bayrische Leberkäseröllchen gefüllt mit Sauerkraut
und Bavaria Blue überbacken*

Schweinehaxen mit Weißbiersoße

Krustenbraten aus dem Schinken

Bayrisch Kraut

Blaukraut mit Äpfeln

Warmer Speckkartoffelsalat

Knödelschmarn mit Schmorzwiebeln

Stampfkartoffeln

Obatzter und Laugengebäck

p.P. 19,40 €

„Buffet Tackenhof“

Großes Salatbuffet mit 3 Dressings

Brot, Kräuterbutter

Krustenbraten in Biersoße mit Perlzwiebeln

Kalbsrahmgoulasch mit Champignons

Gebratenes Seelachsfilet in Currysoße mit Kokos und

Mandeln

Hähnchenbrust mit Spinat gefüllt in Roter Pesto Soße

Röstitaler, Schupfnudeln, Kartoffelgratin

Saisongemüse

Kirschcreme mit Schokosplittern und Vanille

Herrencreme

p.P 26,70 €

„Das Mediterrane“

*Rotbarbe in Pesto Soße
mit Parmesan und Pinienkernen*

*Hähnchenbrust in Schinkenwickel in Rahmsauce mit
Oregano, Olivenscheiben und Kirschtomaten*

Schweinefilet geschmorter Paprika und Rosmarinsoße

Ratatouillegemüse

Rosmarinkartoffeln

Frittata

mit Kartoffelwürfeln, Ei, Spinat, Paprika und Zucchini.

p.P. 18,80 €

„Grüße aus Italien“

*„Piccata Milanese“ Putenbrustschnitzel im
Käseimantel*

Schweinefilet mit Estragonsoße

*Gebratenes Butterfischsteak mit Rosmarin und
Pinienkernen*

Grillgemüse mit Pesto

Bunte Bandnudeln

Kräuterkartoffeln mit Knoblauch

Cremige Polenta

p.P. 19,10 €

„Für jeden Anlass“

*Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in
Curryfruchtsoße*

Rinderbraten in Burgundersoße

Paniertes Seelachsfilet mit Dijon Senfsoße

Kartoffelgratin, bunter Reis, Kroketten

Gemüseauswahl

Salatbuffet mit 3 Dressings

*Vanille-Quarkcreme mit Waldbeerenkompott,
Herrencreme mit Rum und Raspelschokolade*

p.P. 24,10 €

„Der Klassiker“

Tafelspitz in Meerrettichsoße und Apfelspalten

Rindergoulasch mit geschmorten Waldpilzen

Zanderfilet in Dijon Senfsoße

Rahmwirsing

Gemüseauswahl

Stampfkartoffeln mit Petersilie und Schmorzwiebeln

Kroketten

Bunte Bandnudeln

p. P. 19,40 €

„Herzhaft und lecker“

Spießbraten mit Zwiebelsauce

Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce

*Rinderbraten mit geschmorten Champignons in
Rotweinsauce*

*Rahmwirsing, Speckbohnen,
Blumenkohl mit Bechamel*

Kartoffelgratin

Spätzle

Röstitaler

Salatbuffet mit 3 Dressings

p.P 18,40 €

„Immer wieder lecker“

Rindersaftgulasch mit Champignons

Putenrollbraten in Schnittlauchrahm

Lachsschnitte in feiner Weißwein-Dillsoße

*Bunter Reis,
Schupfnudeln,
Schmörkes*

*Speckbohnen,
Erbsen und Möhren,
Blumenkohl mit Bechamel*

Brot und Butter

p.P. 20,10 €

„Der Imbiss Klassiker“

Pfannenfrikadellen in Zwiebelsauce

Schnitzel aus dem Schweinerücken

„Wiener Art“

Hausgemachte Zigeunersoße

und Jägersoße,

Kroketten,

Schmörkes

Krautsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat

p.P. 16,40 €

„Partybuffet Achim“

Feuriger Currywursttopf

Frikadellen mit Jägersoße

Pfefferbeißer und Käsewürfel

Verschiedene Brotsorten

Kräuterbutter

Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Krautsalat

Salatmix und 1 Dressing

p.P. 13,90 €

„Partybuffet Anne“

*Schweinerückensteak überbacken mit
Champignons und Zwiebeln*

*Nackenbraten mit Schmorzwiebeln
und Senfrahmsöße*

*Schmörkes
mit Kräutern und Knoblauch*

Kroketten

Rahmgemüse

p.P. 14,40 €

„Partybuffet Roman“

Gyros

mit Zwiebeln, Knoblauch, Majoran und Paprika

Chili con Carne

mit Mais und Kidneybohnen

Verschiedene Brotsorten,

Kräuterbutter

Tzatziki, Cocktaildip

Krautsalat

Salatmix und 1 Dressing

p.P. 14,10 €

„Nach dem ersten Frost“

Grünkohl mit Kartoffeln

Kasseler Nacken, Mettwurst und Senf

p.P 13,50 €

Bürgerliches Möhrengemüse mit Kartoffeln,

Bratwurstschnecke und Senf

p.P. 11,50 €

Suppen und Eintöpfe

Gulaschsuppe 0,51

Kartoffelsuppe mit Mettwurst 0,51

Käse- Lauchsuppe mit Hackfleisch 0,51

Erbsensuppen mit Bockwurst 0,51

Tomatensuppe mit Gin 0,21

Spargelcremesuppe(Saison) 0,21

Rindfleischsuppe mit Einlage 0,21

Gyrossuppe 0,51

Preise auf Anfrage

Dessert

Grießpudding mit Himberrsoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

Vanille Quarceme mit Erdbeerkompott

Herrencreme

Panna Cotta mit Fruchtsoße

fr. Obstsalat

Mousse au Chocolate

Mascarponecreme

Preise auf Anfrage

„Grillbuffet Party“

Marinierte Nackensteaks

Bauchscheiben

Grillwurst

Käseknacker

Marinierte Putensteaks

Schmörchen

mit Knoblauch und Kräuter

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Krautsalat mit Paprika

Blattsalat und Salatmix 2 verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Kräuterbutter

Diverse Dipp Saucen

Herrencreme

p. P. 19,20 €

Grillbuffet Festlich

Marinierte Nackensteaks

Fackeln

Cevapcici

Käseknacker

Marinierte Geflügelspieße

Ganzes Lachfilet mit Ajvar

Schmörkes mit Knoblauch und Kräuter

Gemüsepfanne

mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln, Kirschtomaten und Oliven

Mediterraner Nudelsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Krautsalat mit Paprika

Salatbuffet mit Blattsalat und Rohkostsalaten

und 3 verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Kräuterbutter

Diverse Dipp Saucen

Herrencreme

Limonen-Joghurt Mousse mit Fruchtmark

p.P. 27,40 €

„Grillbuffet Exklusiv“

Anti Pasti in Olivenöl eingelegt und gefüllt mit Frischkäse
Fetakäse mit Oliven Luftgetrocknetem Kernschinken und Grissini
Salatbuffet mit Rohkostsalaten, Blattsalat und 3 angemachten Salaten

Gemüsepfanne mit Kirchtomaten und Mozzarellakugeln
Gefüllte Offenkartoffeln
Drillinge mit Schale, in Knoblauchöl und Kräutern gebraten

Marinierte Nackensteaks
Fischspieß mit Lachs ,Butterfisch und Scampi
Käseknacker
Rostbratwurst
Cevapcici
Marinierte Hähnchenbrustspieße
Grillfackeln

Dips: Curry, Barbecue, Aioli, Senf, Ketchup, Sweet Chilli, Ajvar etc.
Brot und Kräuterbutter

Frischer Obstsalat mit Sahne
Limonen Joghurt Creme mit Waldfruchtsoße
Schokoladenmousse

p.P. 35,70 €

„Hochzeit 1“

Vorspeisen

Ganzer Lachs mit Früchten garniert
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-
Senfsauce
Tomate Mozzarella mit Pesto, Olivenöl und Balsamico Creme

Hauptgänge

Hähnchenbrustfilet mit Kirschtomaten in Basilikum-Sahnesoße
Schweinefilet in Estragonsoße
Rinderrouladen in Burgundersoße
Zander und Lachsfilet auf Blattspinat in Dijon-Senfsoße
Kartoffelgratin
Bunte Bandnudeln
Drillinge mit Kräuter und Knoblauch gebraten
Kroketten
Bunte Gemüseauswahl
(Speckbohnen, Brokkoli, Erbsen und Möhren etc.)
Salatbuffet mit 3 Dressings
Brotkorb und Kräuterbutter

Dessert

Joghurt Limonencreme mit Fruchtkompott
Mousse au Chocolat
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße
p.P 36,40 €

„Hochzeit 2“

Vorspeise

Anti Pasti Gemüse mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch
(Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, mini Paprika mit
Frischkäse, Oliven Mix)

Vitello tonnato vom Schweinerücken mit Thunfischcreme
Honig - und Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Kernschinken

Hauptgänge

Schweinerückensteak in Pfefferrahmsouße
Butterfischmedaillons mit gebratener Chorizo, Tomaten, Kräutern in
Pesto Souße

Rinderbraten in Burgundersouße
Putenbrustfilet mit Spinat und Käse überbacken in Rahmsouße

Gemüseauswahl
(z.B.: Speckbohnen, Brokkoli, Erbsen und Möhren etc.)

Bunte Bandnudeln
Röstitaler
Kartoffelgratin
Salatbuffet mit 3 Dressings
Brotkorb und Kräuterbutter

Dessert

Herrencreme
Frische Obstplatte mit geschmolzener Schokolade

Mascarpone-Creme mit Erdbeermark

p.P 32,40 €

„Vegetarische Gerichte zu Ihrem Menü“

Gebackener Hirtenkäse auf warmen Bulgur

Currygemüse mit Falafelbällchen und Joghurdip

Gemüselasagne

Spinatbratlinge mit warmer Knoblauchsoße

Zucchinischiffchen gefüllt mit Reis & Bulgur auf Tomatensoße

*Kleine Backkartoffeln gefüllt mit Gemüseragout & Mozzarella
überbacken*

Gebackenen Tortilla mit Gemüse, Ei & Kartoffelwürfeln

Süßkartoffelgoulasch mit Kokos & verschiedenen Gemüsen

Spinat Semmelknödel mit gebratenen Champignons in Rahmsauce